

PICCOLI TONNI ROSSI



Il **tonno rosso** è inconfondibile anche quando è piccolo. Rispetto ai **tombarelli** ed agli **alletterati** non ha le screziature scure sul dorso vicino alla coda, ma presenta delle bande verticali leggermente più scure che vanno dal dorso alla pancia e nella parte posteriore presenta leggere screziature più chiare. A volte, ha anche le punte delle pinne che tendono al giallo e per questo viene erroneamente confuso con il tonno pinna gialla o albacore, inesistente nel Mediterraneo e tipico della fascia tropicale degli oceani. Quando per sbaglio si cattura un piccolo **tonno rosso**, per evitare di rendere vano il rilascio, è necessario preparare un panno bagnato prima di salparlo ed avvolgerglielo intorno durante le operazioni di slamatura. Nel liberare il pesce dagli ami o dalle ancorine, è indispensabile procedere con molta cautela ma quanto più rapidamente possibile e rilasciarlo in acqua senza inutili trascinamenti come spesso, erroneamente, si vede in televisione.